

ARIF Letter

Vol. 26

Letter from the Akita Research Institute Food and Brewing



酒造好適米

「一穂積」と「百田」

いちほづみ

ひやくでん

秋田県の酒米に新しい品種が加わりました。

1. 酒造好適米開発事業

清酒の造りに適した性質を持つ酒造原料米のことを「酒造好適米」と呼びます。

主食用米の品種よりも粒が大きく、粒の中心付近に白っぽく見える「心白」と呼ばれる部分がある「大粒心白」が特徴となっています。

秋田県では、1988年から本県酒造業界の「米どころ秋田に、最高の県産酒造好適米を」とする戦略のもと、秋田県（農業試験場、当時の醸造試験場）と秋田県酒造組合が共同体制を組み、酒造好適米開発事業がスタートしました。

この事業では、県内全域で栽培可能で、「山田錦」に匹敵する酒造特性を持つ酒造好適米品種の開発を目標としました。

「山田錦」は、国内最高の酒造好適米品種とされています。

この中から、1993年に「吟の精」、2000年に「秋の精」、

2002年に「美郷錦」、そして2004年に「秋田酒こまち」が開発されました。

下表に、令和2年に秋田県で生産された酒造好適米品種（農林水産省が醸造用玄米として仕分けした品種）10品種を示しました。

2. 秋田県の酒造好適米

「秋田酒こまち」 （あきたさけこまち）

15年にわたる酒造好適米開発事業（1988～2002年度）の集大成として育成された品種です。

玄米の大きさは、「山田錦」並みの大粒です。

白米のタンパク質含量が「山田錦」並みに少なく、「山田錦」より溶けやすい性質があります。そのため、清酒の雑味は少なく、上品な甘さ・旨さがあり、後味が軽快です。

令和3年現在、秋田県で、最も多く作付けされ、純米酒、吟醸酒を中心に多くの県内酒蔵で使

用されています。

「吟の精」 （ぎんのせい）

酒造好適米開発事業における最初の育成品種です。

玄米の大きさは「秋田酒こまち」よりも大きいのですが、心白が小さいのが特徴です。

清酒は軽快で若々しい味わいになります。

生酒や生貯蔵酒に用いられることが多く、フレッシュでなめらかな香りに定評があります。

「美郷錦」 （みさとにしき）

東北地区では、山田錦を親にした最初の酒造好適米品種です。

清酒の味は、白米のタンパク質含量が「山田錦」よりも少ないことから上品な味わいとなりますが、米の溶かし方によって、多様な味わいの清酒が造れます。

純米吟醸酒の製造数量が多くなっていることに伴い、県内の作付け面積は増える傾向にあります。

秋田県の酒造好適米品種

品種名	登録年	育成者	交配	令和2年産検査数量（俵）
秋田酒こまち	2004	秋田県	秋系251×秋系306	38,217
美山錦	1978	長野県	「たかね錦」の放射線処理	26,483
美郷錦	2002	秋田県	山田錦×美山錦	4,267
吟の精	1993	秋田県	合川1号×秋系53	3,283
改良信交	1955	湯沢市 佐藤安太郎氏	「たかね錦」から民間選抜	1,017
秋の精	2000	秋田県	トヨニシキ×美山錦	833
一穂積 （出願公表2018）		秋田県	越淡麗×秋田酒こまち	483
百田 （出願公表2018）		秋田県	秋系酒718×美郷錦	483
星あかり	2001	東北電力	初星×美山錦	250
華吹雪	1988	青森県	青系79号×ふ系103号	450

※検査数量は、令和2年産米の農産物検査結果（農林水産省、令和2年12月28日発表）から抜粋

3. 「一穂積」と「百田」の酒造特性

「秋田酒こまち」がデビューしてから16年が過ぎ、新しい酒造好適米品種が誕生しました。

選抜は、先の酒造好適米開発事業と同様の枠組みで、県農業試験場と当センターが選抜し、秋田県酒造組合が実用性を検証するという体制で行われました。

当センターは、酒造特性による選抜を担当しました。玄米および白米の成分分析を行うとともに、県内の酒蔵と連携して純米吟醸酒製造試験を行い、出来上がった清酒の香味の特徴を確認しながら選抜を進めました。

「一穂積」 (いちほづみ)

2001年に、「越淡麗」(新

潟県育成系統)を母に、「秋田酒こまち」を父に交配、2017年に品種登録が出願されました。

玄米の大きさは「秋田酒こまち」並みの大粒心白米です。

清酒の味は、淡麗で雑味が少なく、フレッシュな味わいが感じられます。

稲穂が豊かに積み重なるイメージから「一穂積」と名付けられました。

「百田」 (ひゃくでん)

2010年に、「秋系酒718」(秋田県育成系統)を母に、「美郷錦」を父に交配、2018年に品種登録が出願されました。交配に使用した両品種系統とも、

「山田錦」が母となっています。

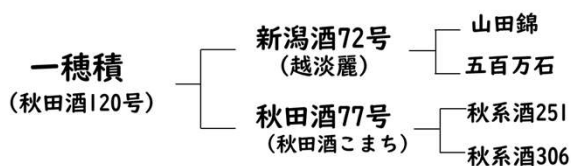
玄米の大きさは「秋田酒こまち」並みの大粒心白米です。

清酒の味は、芳醇で、後味にふくらみのある深い味わいが感じられます。

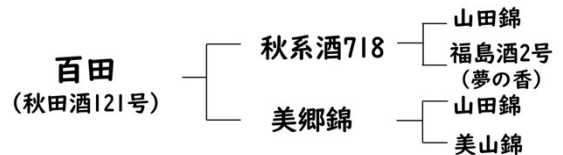
今冬(令和3酒造年度)には、「一穂積」が県内酒蔵8社、「百田」が14社で、純米酒や吟醸酒の酒造りに使用されます。

これまで秋田県の酒造好適米品種では、出せなかった清酒の味わいを生むことから、県産米による純米酒や吟醸酒の味のバラエティの広がりが期待されます。

「一穂積」の系譜と稲の姿・玄米



「百田」の系譜と稲の姿・玄米



「一穂積」と「百田」で造った純米吟醸酒

秋田県総合食品研究センター報告 第23号

秋田県総合食品研究センター報告は年度ごとに発行する研究報告書です。食品の研究に関する原著論文、研究ノート、特許、学会発表概要、外部発表論文概要など、独創的で価値のある発見や成果を掲載しています。是非、ご覧ください。

主な内容

○ 原著論文

- 1) 清酒醸造過程におけるジアセチルの消長
福田敏之、杉本勇人、進藤 昌
- 2) しょつつる由来耐塩性乳酸菌のヒスタミン蓄積抑制効果
上原健二、渡辺隆幸、高橋徹
- 3) 上漕方法の違いが清酒の溶存酸素濃度と酒質に与える影響について
渡邊誠衛、黒崎文華、佐々木大地*、佐渡高智*（*秋田清酒株式会社）

○ 研究ノート

- 1) キクイモの遊離アミノ酸 - 特にアルギニンについて -
戸松 誠
- 2) いぶりがっこの製造方法に関する研究 - 漬床への食酢の使用と天然色素の安定性の検討 -
佐々木康子、上原健二、渡辺隆幸
- 3) 秋田県内の味噌蔵・醤油蔵から分離した住みつき酵母の多麴味噌への活用
渡辺隆幸、上原健二、中村勇之介、佐々木康子
- 4) 窒素添加が清酒の酒質に与える影響について
渡邊誠衛、黒崎文華、大友理宣*、佐藤 治*（*秋田銘醸株式会社）

○ 特許1件、学会発表概要8件、外部発表論文概要10件、外部発表論文再掲載4件

センター報告は、下記のセンターホームページで公開しています。

■ ホームページ ■

<http://www.arif.pref.akita.jp/>



編集後記

秋田のお酒が美味しい秘密は、寒冷で雪の多い気候、米どころ、きれいな水、そして山内杜氏の技にあります。県内の各酒蔵では、寒仕込みの真っ最中ですが、新しい酒米で造った純米酒は、日本酒通の方にも楽しめる味わいです。まだまだ寒い季節が続きますが、鍋料理などと一緒にいただきたいですね。

ARIF Letter

発行日 令和3年12月22日

発行者 秋田県総合食品研究センター

編集 秋田県総合食品研究センター
〒010-1623

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26

TEL : 018-888-2000

FAX : 018-888-2008

MAIL : info@arif.pref.akita.jp